

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

Menu 4 Pory Roku **JESIEŃ**

299 zł / osoba

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

•

APERITIF

•

STARTER:

sałatka z sandacza na surowo na miksie sałat

•

ZUPA:

krem grzybowy z aromatem truflowym podawany z chrustem z borowików i kawiozem z natki

•

DANIE GŁÓWNE:

dzik z pietruszką, karmelizowanym burakiem, kopytkami makowymi i sosem z białej morwy

•

DESER:

Gundel palacsinta (naleśniki z mielonymi migdałami, orzechami i rodzynkami z rumem i cukrem polane czekoladą z bitą śmietaną)

•

FINGERFOOD SŁONY (SŁONE PRZEKĄSKI) PODAWANY DO STOŁÓW

•

PIERWSZY SET KOLACYJNY:

przystawka: tatar z dziczyzny na pumperniklu

danie ciepłe: polędwica z jelenia z musem z topinambura i marynowanymi owocami

•

FINGERFOOD OWOCOWY (OWOCOWE PRZEKĄSKI) PODAWANY DO STOŁÓW

•

TORT

•

DRUGI SET KOLACYJNY:

przystawka: plastry marynowanej polędwicy wołowej na miksie sałat

danie ciepłe: zajac w dojrzałej stoninie z sorbetem z owoców czarnego bzu z rozmarynem i puszystym puree z dyni

•

FINGERFOOD SŁONY (SŁONE PRZEKĄSKI) PODAWANY DO STOŁÓW

•

BUFET DAŃ CIEPŁYCH W CENIE WYBRANEGO MENU

5 DAŃ CIEPŁYCH DO WYBORU

(serwowane od godziny 24.00 do końca imprezy):

- boeuf stroganow
 - bogracz
- bigos z dziczyzną
- barszcz z pasztecikiem / krokietem
- zupa rybna w stylu śródziemnomorskim
 - żur staropolski
- gulasz z dziczyzny

•

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU:

kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) i soki owocowe

Równorzędne pozycje menu w ramach jednej grupy cenowej menu można zamieniać.

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

Menu 4 Pory Roku **JESIEŃ**

299 zł / osoba

BUFET DAŃ ZIMNYCH W CENIE WYBRANEGO MENU

DANIA ZIMNE

- pieczywo (5 rodzajów)
- masta smakowe, miksy maślane (5 rodzajów)
 - pasty i kremy serowe (5 rodzajów)
 - polskie sery regionalne (5 rodzajów)
- pasztety (też w cieście), terriny dwuwarstwowe, parfait (na zimno), musy mięsne (5 rodzajów)
 - ryby: śledzie (różne smaki), gravlax z łososia, galaretką rybną (np. pstrąg), musy rybne, koktajl z krewetek (5 rodzajów)
- mięsa pieczone podawane na zimno z różnymi sosami (cumberland, tatarski, majonezowy) (5 rodzajów)
 - mini galarty (5 rodzajów)
 - wędliny regionalne (5 rodzajów)
 - sałatki + sosy (5 rodzajów)
 - owoce (5 rodzajów)
 - ciasta (5 rodzajów)

Alkohol weselny:

- Alkohol kupujemy po cenach detalicznych na zlecenie klienta.
lub:
 - Pakiet bez limitu: 49 zł / os.:
wódka (Pan Tadeusz, Wyborowa, Sobieski, Żubrówka), wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Pakiet bez limitu: 59 zł / os.:
wódka (Finlandia, Baczewski) wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Open Bar: 89 zł / os.:
 - * wódka: Finlandia lub Baczewski (serwowana do stołów)
 - * wina wytrawne białe i czerwone serwowane do stołów (włoskie, francuskie, hiszpańskie, amerykańskie i RPA)
 - * piwa regionalne pasteryzowane i niepasteryzowane serwowane bez ograniczeń do stołów
 - * 8 drinków na bazie wódki, rumu i whisky z syropami barmańskimi, szronem, lodem kruszonym i świeżymi ziołami oraz owocami
 - * alkohole kolorowe

Drink Bar Rigoletto obsługuje profesjonalna obsługa barmańska.

W cenie menu ujęte są:

- * Tablica informacyjna z rozkładem gości
- * Winiетки na stół dla każdego gościa weselnego
 - * Karta Menu dla każdego gościa
- * Elegancki wystrój stołu żywymi kwiatami
 - * Pokrowce na krzesła na życzenie
 - * Osobne menu dla dzieci
 - * Profesjonalna obsługa kelnerska
- * Zamienne menu dla jaroszy, wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie
 - * Apartament dla Nowożeńców
- * Wyłączność całego budynku Verdi, parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych bez opłat dodatkowych
- * Tygodniowe wczasy z pełnym wyżywieniem dla Pary Młodej w pierwszej połowie czerwca w ośrodku wypoczynkowym Magra Holiday Club nad Baltykiem (www.magraclub.pl) / przy weselach powyżej 60 osób dorosłych
 - * Pamiątkowa Księga Weselna

Dodatki:

- * Pudetko pamiątkowych ciasteczek Verdi dla Gości 25 zł/para
- * Animatorka dla dzieci / od początku wesela do godziny 1.00 w nocy – 700 zł
 - * Bufet wiejski – 20 zł/os.
 - * Bufet deserowy – 20 zł/os.